

AENOR
Empress
Registrado
ER-1992/2005

Río Segura, 9 Pol.Ind 30562 CEUTI MURCIA – SPAIN TFNO.: (34) 968-693800 FAX: (34) 968-693838 WEB www.aliminter.com EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

Descripción de producto

Identification du produit

**Product specification** 

# SALSA PIZZA PIZZA SAUCE

# $\frac{\text{MARCA/ MARQUE/ BRAND}}{\text{BANGOR}}$

FECHA	REVISIÓN	APROBADO
21/04/2014	5	AE
		Ana Emparanza –D.Calidad

FTP: PZ-029E	Fecha: 21/04/2014	Revisión: 5	Página: 1 de 4





Río Segura, 9 Pol.Ind 30562 CEUTI MURCIA – SPAIN TFNO.: (34) 968-693800 FAX: (34) 968-693838 WEB www.aliminter.com EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

## **Ingredients / Ingredients:**

Tomate, aceite de soja, sal, especias

Tomate, huile de soya, sel, épices.

Tomato, soya oil, salt, spices

Aceite de soja, soya oil, huile de soya GMO

#### Características fisico-químicas / Caractéristiques Physico-Chimiques / Physical & chemical characteristics

### Características microbiológicas/Caractéristiques microbiologiques / Microbiological properties

Ausencia de patógenos Absence de pathogènes Absence of pathogens

# ${\bf Composici\'on\ nutricional\ /\ Information\ nutritionelle\ /\ Nutrition\ information:}$

(per 100 g)

Proteínas / Proteínes / Proteins

Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates

Azúcares/Sucres/Sugar

Grasas / Lipides / Fat

Ac grasos saturados/ Ac.gras saturés/ Saturates Fat

Sal/ Salt

Valor energético / Valeur énérgetique / Calories

1.5 g

5.25 g

3.1 g

0.7 g

1 g

FTP: PZ-029E Fecha: 21/04/2	Revisión: 5	Página: 2 de 4
-----------------------------	-------------	----------------





Río Segura, 9 Pol.Ind 30562 CEUTI MURCIA – SPAIN TFNO.: (34) 968-693800 FAX: (34) 968-693838 WEB www.aliminter.com EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

#### Transporte y almacenamiento / Transport et stockage / Transport & storage

A temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.

A température ambiante. Aprés ouverture conserver au réfrigérateur

Ambient temperature. Keep refrigerated after opening.

#### Fecha de consumo preferente / Date de consommation / Shelf life

- 24 meses (latas) 15 meses (pouches) a partir de la fecha de envasado.
- 24 mois (boîtes) 15 mois (pouches) à partir de la date de production
- 24 months (cans) 15 months (pouche) after production date

#### Lote/Lot

Letra de identificación del producto, seguida de 4 dígitos, siendo el primero el año y los 3 siguientes el día del año. (PZ 0001) 1 de enero de 2000

Lettre d'identification du produit, suivie de 4 digits: le prémier l'année et les 3 suivants le jour de l'année. (PZ 0001) 1 janvier 2000.

Letter of product identification, followed for 4 numbers: first one is the year and the 3 others the day of the year. (PZ 0001) . 01-01-2000

#### Modo de empleo / Mode d'emploi / Usage

Uso directo

Usage direct.

Direct use

FTP: PZ-029E Fecha: 21/04/2014 Revisión: 5 Página: 3 de 4





Río Segura, 9 Pol.Ind 30562 CEUTI MURCIA – SPAIN TFNO.: (34) 968-693800 FAX: (34) 968-693838 WEB www.aliminter.com EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

#### **ALERGENOS- ALLERGENS**

	SI / YES	NO / NON
Cereales que contengan gluten (trigo,centeno, cebada, avena, espelta,kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
Cereals containing gluten ( wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof		
Crustáceos y productos a base de crustaceos		X
Crustaceans and products thereof		ļ
Huevos y productos a base de huevo		X
Eggs and products thereof		
Pescado y productos a base de pescado		X
Fish and products thereof		ļ
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Peanuts and products thereof		
Soja y productosa base de soja**	X	
Soybeans and products thereof**		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Milk and products thereof (including lactose)		
Frutos de cáscara* y productos derivados		X
Nuts* and products thereof		
Apio y productos derivados		X
Celery and products thereof		
Mostaza y productos derivados		X
Mustard and products thereof		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Sesame seeds and products thereof		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2		X
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2		
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Lupin and products thereof		
Moluscos y productos derivados		X
Mollucs and products thereof		
Otros alérgenos - Other allergenes	1	
Glutamato		X
Glutamate		
Maiz y productos derivados		X
Corn and products thereof	1	
Cerdo y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas)		X
Pork and products thereof (including gelatine, fats)	1	
Vacuno y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas)		X
Beef and products thereof (including gelatine, fats)		
Aves y productos derivados (ej:grasa)		X
Poultry and products thereof (eg:fat)	1	
Canela		X
Cinnamon		<del>                                     </del>
Vainilla		X
Vanillin *almondros (Amag dalus generumis I.) avallanos (Comilus quellang), process de pogel (Iuglans vegis), encestas (Anagardius		oonnes ((Camia

\*almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces de nogal (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas ((Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch), castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamias y nueces de Australia(Macadamia ternifolia), y productos derivados.

\*almonds (Amygdalus communis L.), hazelnut (Corylus avellana), walnut (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pacan nut ((Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch), brazil nut (Bertholletia excelsa), pistachio nut (Pistacia vera), macadamia nut and queensland nut(Macadamia ternifolia), and products thereof.

** Este ingrediente está exento de etiquetarse como alergeno RD 1245/2008
This ingredient is exempted from allergen labelling acc. to Directive 2007/68/CE

ETD: D7 020E	Facha: 21/04/2014	D	D(-1 4 1- 4
1 FTP: PZ-029E	Fecha: 21/04/2014	Revision: 5	Página: 4 de 4